

Entrantes

	1. Alcachofas crujientes con huevo a baja temperatura y jamón	12,00
	2. Milhoja de tomate, queso fresco y foie	10,50
	3. Jamón de cebo ibérico	18,50
	4. Lacón ahumado aliñado con AOVE, pimienta y limón	11,50
	5. Queso viejo tostado de oveja y cabra	14,50
	6. Queso semicurado	12,00
	7. Anchoas del cantábrico en mantequilla ecológica	24,00
	8. Tortilla de ventresca de bacalao	12,00
	9. Patatas bravas	9,00
	10. Patatas stroganoff	12,00
	11. Croquetas caseras: Jamón, bacalao ó pulpo y langostino	2,00 un.
	12. Pescadito de lonja frito	17,50
	13. Calamar de bahia andaluza	16,50
	14. Calamar de potera a la plancha	6,00 {100gr}
	15. Chipirones andaluza	14,00
	16. Gambita frita	12,50
	17. Sepia a la plancha	14,50
	18. Cazuela de gamba roja al ajillo	17,00
	19. Pulpo gallega	18,50
	20. Boquerones andaluza	12,00
	21. Berberecho al vapor	18,00
	22. Vieiras plancha	3,50 un.
	23. Tellinas al vapor con pimienta y laurel	16,50
	24. Quisquilla hervida	22,00
	25. Gamba roja fresca a la plancha	8,00 un.
	26. Pan con tomate y ali-oli	2,00
	27. Ración de pan	1,00
	28. Ración de pan sin gluten	2,00



Ensaladas

 	29. Mixta	10,50
	30. Tomate Raff trinchado con capellán ó ventresca	12,50
	31. Tomate Raff trinchado y salazones	15,50
  	32. Templada: Mezclum, setas, queso de cabra, nueces pasas y Pedro Ximenez	12,50

Carnes

 	33. Rabo vacuno estofado al vino tinto	19,00
	34. Entrecot de ternera trinchado 350gr	21,00
	35. Solomillo de ternera [plancha, pimienta o roquefort]200gr	24,00
	36. Solomillo de ternera al foie 200gr	25,00
	37. Paletilla de cabrito asada	26,00
	38. Cochinillo al horno	25,00
	39. Costillar asado BBQ	18,00
  	40. Magret de pato al Oprto y crema de castañas	20,00
	41. Secreto ibérico y ajos tiernos al xacolí	18,50
 	42. Pechuga empanada	12,00

Pescados

	43. Rodaballo con ajetes y gambas	22,00
	44. Salmón noruego en salsa de cítricos y almejitas	18,00
	45. Ijada de atún de almadraba	24,00
	46. Tronco de lubina plancha	22,00
  	47. Gallina frita con guarnición	17,00
  	48. Gallo Pedro frito o plancha	6,50 [100gr.]
	49. Lubina [1kg aprox.] a la sal	50,00
  	50. Caldero de gallina	25,00



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE GASCAR



APFO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Arroces

  	51. Arroz con pulpo y ajos tiernos	18,00
  	52. Arroz La Veda [con atún y gambas]	16,50
  	53. Arroz Con bacalao y coliflor	17,00
  	54. Arroz del señoret	15,00
  	55. Paella ó fideua de carabineros y rape	24,00
  	56. Arroz a banda	14,00
  	57. Arroz negro con chipirones y ajos tiernos	15,00
  	58. Arroz meloso de sepia y verduras	16,50
  	59. Arroz con bogavante [meloso o seco]	21,00
	60. Arroz de conejo y caracoles	18,00
	61. Arroz de pollo	14,00

[precio de los arroces por ración]

Pastas

  	62. Lasaña de carne	12,00
	63. Espaguetis boloñesa	9,00
 	64. Espaguetis carbonara	9,00



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUZES



MOLUSCOS

Postres

	65. Sorbete de limón al cava	6,00
 	66. Crema catalana	6,00
	67. Manzana asada	4,00
  	68. Coulant de turrón con helado de vainilla	7,50
	69. Fruta del tiempo	3,00
 	70. Tarta de queso	6,50
  	71. Coulant de chocolate con helado	7,50
  	72. Milhoja con helado y chocolate fundido	6,00
  	73. Tiramisú	7,50



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



ANIS



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUZES



MOLUSCOS

Vinos

Tintos

DO ALICANTE	Botella	
Patojo10 (monastrell 100%)	18,00	
DO RIOJA	Botella	Copa
Añares cza (tempranillo, garnacha,mazuelo,graciano)	15,00	3,50
Ondarre 7 parcelas cza (tempranillo, mazuelo)	18,00	
Cerro Añon cza (tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano)	19,00	
Señorio de Ondarre rva (tempranillo, mazuelo y garnacha)	19,00	
Valdebaron cza (tempranillo, mazuelo)	27,00	
Muga cza (graciano,mazuelo,tempranillo)	34,00	
Olarra Gran reserva (tempranillo, mazuelo y garnacha)	38,00	
Rayo (Tempranillo, mazuelo)	22,00	
DO RIBERA DEL DUERO	Botella	Copa
Lambuena roble (tempranillo 100%)	18,00	4,50
Altos de Valdoso roble (tempranillo 100%)	18,00	
Altos de Valdoso cza (tempranillo 100%)	20,00	
Lambuena cza (tempranillo 100%)	22,00	
Malasenda cza (tinta del país 100%)	21,00	
Teofilo reyes cza (tempranillo 100%)	24,00	
Protos cza (100% tinta del país)	28,00	
Pesquera cza (100% tinta del país)	35,00	
Avelino 100 (100% tinta del país)	45,00	
Fuentspina Crianza (100% tinta del país)	22,00	
Tamizo roble (tempranillo 100%)	19,00	

Vinos

Rosados

DO TIERRA DE CASTILLA	Botella
Nicte (prieto picudo)	24,00
Hacienda casa del valle (merlot y syrah)	16,00

Vinos

Blancos

DO ALICANTE	Botella	
Marina Alta (moscatel de Alejandría 100%)	16,00	
DO RUEDA	Botella	Copa
Añares Terranova (verdejo 100%)	14,00	3,00
Circe (verdejo 100%)	19,00	
Protos (verdejo 100%)	17,00	
DO RIOJA	Botella	
Valdebaron (tempranillo de uva blanca con 4 meses de barrica)	19,50	
DO TIERRA DE CASTILLA	Botella	Copa
Hacienda Casa del Valle (chardonnay)	16,00	3,00
DO RIAS BAIXAS	Botella	
Puerta Santa (Albariño 100%)	22,00	
Morgadio (Albariño 100%)	25,00	
Pousada (75%Albariño,25%Treixadura)	31,00	
Pentecostés (Albariño 100%)	26,00	
DO RIBEIRO	Botella	
A telleira (godello 100%)	20,00	
Viña Reboreda (Palomino, treixadura, torrontes y godello)	18,00	

Espumosos

DO CAVA	Botella
Mistiguët brut (Macabeo, xarel·lo y perlada)	18,00
Segura Viudas Heredad rva (75% Macabeo, 25%Chardonnay)	32,00
DO CHAMPAGNE	Botella
GH Martel brut (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)	49,00
GH Martel Rose (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, Coteaux Champenois Rouge)	55,00
Moet&Chandon (Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir)	75,00